

找准乡村治理“最大公约数”

村里的事情商量着干

“我觉得这条路周边的园子要用篱笆围起来，然后再在边上种点花。”
“那条路也是，中间铺石板，两边铺水泥，方便开车拉运东西。”
……
在西塢村人居环境整治的实际工作中，闫万才充分调动村民主观能动性，耐心倾听他们的建议，积极采纳可行性意见。群众的事情商量着干，成为西塢村在推进人居环境整治中的一个生动实践。
“村里的事，村民说了算。”多年来的基层工作经验，让闫万才知道，当好一名村干部的不二法门是尊重

群众意愿，带动群众一起做事。
两年来，闫万才走街串巷遍访农户，全面了解村民在环境整治中遇到的问题与心中的期待，搭起沟通平台，引导广大村民献计出力，积极参与环境治理，让他们成为该项工作的推动者、参与者、建设者。
在闫万才的指挥和带领下，全村开展网格化分片整治施工，精准无缝对接村情户况，聚焦地下管网、街巷硬化、立面整治、绿化美化等重点，通过“拆、清、整、绿、建”多措并举，彻底改变了街巷乱搭乱堆、污水横流、道路坑洼等现象。

定下的规章化为习惯

“讲卫生，护环境，重低碳，节能源，尚科学”“善持家，崇节俭，邻里睦，相照顾，亲友济”……西塢村村委会的墙上，贴着一条条村规民约。西塢村通过将村庄公路环境、宅前屋后整治以及基础设施养护等内容纳入村规民约，充分发挥制约和激励作用，以弘扬文明乡风，探索建立环境卫生整治长效机制，过去“脏乱差”的村子如今有“颜值”更有“气质”，村民的获得感和幸福感不断提升。
“自从村子变得干净整洁后，村民的素质也随之提高了，原来乱丢垃圾的坏习惯都改了，大家都自觉维护起村子的卫生。”村民闫圣今年74岁，对于西塢村如今的变化，这位一辈子居住在村里的老人感触颇深。村容村貌的提升、户容户貌的改善，直接带来了村民个人精神面貌的改变，支持并参与人居环境整治成为西塢村村民们的共识。

“美，不仅在环境，更在人心。村规民约写在纸上、挂在墙上，春风化雨般地内化为村民的行为准则，成为村民的习惯，这才是长效推进农村人居环境整治的关键。我们会继续与村民一起努力，让乡村环境的‘表’与居住习惯的‘里’融合，真正形成西塢村村美人和的田园风光。”闫万才说。

记者 阎轶洁 通讯员 李丽
(图片由被采访者提供)

自家的院落主动装扮

“过去村里住着的都是老弱病残，现在环境好了，不仅年轻人愿意回来住，一到夏天和秋天，就连城里人都喜欢往咱村里跑，咱们村的人气越来越旺了。”天气逐渐炎热，西塢村却是一片清爽和惬意。村里道路铺设平整，房屋坐落有序，蓝天绿树相映衬。老人们坐在凉亭、路边的椅子上唠家常，说得最多的就是乡村环境的变化。
2021年6月，西塢村全面完成人居环境整治工程，全村道路硬化4万平方米，墙面喷涂2.5万平方米，安装太阳能路灯200盏，新增绿化面积3亩，建设小游园一处。村庄面貌的焕

然一新，使西塢村被评为市级美丽宜居示范村。
为了配得上村里的新环境、新面貌，好多村民自发重修自家小院。“我们家的墙和地砖都是新铺的，村里的路面干净了，自家的院子也不能‘拖后腿’。”在村民闫晋萍家的院子里，为辅助提升村子的整体“颜值”，她特意种植了各种花卉。
“村民对村庄治理有着举足轻重的作用。”闫万才说，“找准乡村治理‘最大公约数’，就是要挖掘村民的集体智慧，增强他们的主人翁意识，让村民从被动观望到主动参与，使我们的人居环境整治工作事半功倍。”



闫万才与村民一起参加寺沟改造整治。

聚焦基层一线风采

创意花馍

捏出幸福生活

红色镶紫边的福袋、金色的葫芦、果叶分明的寿桃……一层层不同色彩、不同造型的花馍被巧手堆成一个塔型，掰开最上边一层大大的寿桃，里面露出的则是一个个造型可爱的迷你寿桃……日前，在市民李阿姨的60岁寿宴上，这个别开生面的中式甜品台，让亲朋好友频频点赞。
而这些设计精巧，又富有传统特色的花馍，都出自“85后”宝妈赵卉的巧手。



的花馍不是醒发后走样，就是动不动就表皮开裂，观赏性大打折扣。不愿就此放弃，赵卉又开始了第二次学习。
“有些诀窍，还是需要自己在实践中摸索才行。”就这样，前后囉嗦了十多袋面粉，不断尝试，赵卉终于摸索出适合太原本地气候的花馍。而她们的冠鲜禾手工花式馒头研习创业基地也终于可以接单了。

开发创意花馍

6月28日午后，在万柏林区沙沟南街冠鲜禾手工花式馒头研习创业基地，室内温度超过35℃，赵卉依然在工作间里忙个不停。揉、搓、捏、拽、切，再利用剪刀、梳子等小工具，一个个彩色面团，在她手中变身为牡丹花、元宝、玉米等造型各异的创意花馍，不论是小朋友喜欢的卡通造型，还是老年人青睐的传统风格，她都能信手拈来。
和面、发酵、捏型、雕刻、锅蒸、晾晒……花馍制作步步有讲究。“和面不加一滴水，面团有黏性却不粘手，离开后手压出的指痕会很快消失。”赵卉讲述自己花馍好吃的门道。“颜色的调配更是一门学问。绿色是菠菜汁，

紫色是紫薯汁，橙色为胡萝卜汁……不同果蔬榨汁为花式馒头着色，美观又健康。”
制作花馍除了要有熟练的手法，还要有丰富的想象力，不断更新产品，才能吸引越来越多的客户。为了满足客户不同需求和时令季节特色，5月份，赵卉特意推出了可以送给母亲的玫瑰花束造型花馍，6月推出送给父亲的青花茶壶造型花馍，端午节还做出了嫩绿色的粽子造型花馍，分外应景。

蒸出幸福滋味

6月29日，在市民李阿姨的寿宴上，赵卉他们制作的六层寿桃花馍受到了宾客的热捧。“如今不少喜宴、寿宴上，见的大多是奶油蛋糕等西式的甜品台，还是这传统花馍符合咱们山西人的口味！”收到客户传来的现场视频，看到亲友们抢着打包这些花馍，赵卉和负责销售的表姐岳妍华更觉做事有劲头了。
“最近以老人过生日，孩子过百天的订单居多，八九月份，结婚新人增多，‘百年好合’主题花馍订单也早就排了一长串了。”岳妍华开心地说着，随着中高考成绩陆续公



布，家长们也有咨询“金榜题名”等好意头的花馍，她们也已经着手开发设计了。
盛夏的工作坊里，蒸箱正不断冒着热气，虽然头上全是汗珠，赵卉却毫不介意，在工作台和压面机之间，一趟趟来回着。“传统手艺要一代代传承下去，也需要我们这些年轻人的不断创新。为自己喜欢的事业努力，再辛苦也值得！”
魏薇 文/摄



学习传统技艺

宝妈赵卉开过服装店，做过食品代理，新冠肺炎疫情防控期间，生意受到一些影响，未来充满了不确定，她便萌生了静下心来学一门手艺的想法。经过考察，赵卉前往山东学习花馍制作。交了学费，老师傅并没有说多久能学会，只说一直教到学会为止，赵卉便在学校安心住下。虽然自己有一定的美术基础，可对厨艺一窍不通，赵卉学习花馍的过程并不简单，在山东待了几个月，手里制作的花馍才有些样子。
学成归来后，赵卉和表姐岳妍华便开始筹备自己的“花馍事业”。谁知接连试做了几次，完全按照老师教的配方、温度、流程，发面制作，但由于气候、水质等问题，做出来